



---

# TERRE RARE RISERVA

CARIGNANO DEL SULCIS DOC

ROSSO - ROT - RED - ROUGE

---





**VITIGNO:** Carignano, rinomato vitigno rosso del bacino del Mediterraneo di lunga introduzione ed acclimatazione nel particolare ambiente sardo.

**ZONA DI PRODUZIONE:** vigneti allevati ad alberello nell'area sulcitana della costa Sud-Occidentale della Sardegna compresa tra Capo Teulada e la catena montuosa dell'Iglesiente.

**EPOCA DI RACCOLTA:** prima settimana di Ottobre.

**VINIFICAZIONE:** dopo la pigiatura, immediato avvio della fermentazione in presenza di vinacce, alla temperatura di 30°C e per la durata di 10-15 giorni. Alla rapida conclusione della fermentazione tumultuosa segue una fase di lento completamento della stessa accompagnata dallo svolgimento della malolattica.

**COLORE:** rosso rubino intenso con intermittenti percezioni di iniziali timbri violetti.

**PROFUMO:** residuali sentori vinosi accompagnano grandi note fruttate emergenti da un leggero sottofondo di buon legno.

**SAPORE:** caldo e generoso si offre al palato con carezzevoli sensazioni di tannini morbidi, di frutta matura del tardo autunno, legato da una sottile presenza di buon rovere.

**TENORE ALCOLICO:** 13,5% vol.

**PATRIMONIO ACIDO:** 5,5 g/l con buona componente degli acidi morbidi derivanti da una completa e compiuta fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO:** lungo affinamento condotto per almeno tre anni, inizialmente in barriques e poi in bottiglia.

**COME SI SERVE:** alla temperatura di 16-18°C meglio se ossigenato in decanter prima del consumo.

**COME SI BEVE:** carni bianche e rosse, cacciagione e formaggi fermentati.



**REBSORTE:** Carignano, renommierte, rote Rebsorte des Mittelmeerraums, die in Sardinien besonders in der Umgebung von Capo Teulada und den Bergen des Iglesiente.

**ANBAUGEBIET:** Weinberge in Gobelet-Erziehung im Raum Sulcis an der südwestlichen Küste Sardinien, zwischen Capo Teulada und den Bergen des Iglesiente.

**LESEPERIODE:** erste Oktoberwoche.

**VINIFIZIERUNG:** die gekelterten Trauben werden sofort einer Maischegärung bei einer Temperatur von 30°C zugeführt, die 10-15 Tage andauert. Auf den raschen Abschluss der stürmischen Gärung folgt eine langsame Phase der Vervollständigung, die vom biologischen Säureabbau begleitet wird.

**FARBE:** intensives Rubinrot mit wechselnder Wahrnehmung der einleitenden, violetten Farbtöne.

**DUFT:** ein weiniger Resthauch begleitet großartige, fruchtige Noten, die sich vor einem schönen, hintergründigen Holzaroma entfalten.

**GESCHMACK:** warm und großzügig, schmeichelt dem Gaumen mit weichen Tanninen und reifer, spätherbstlicher Frucht, die durch ein subtiles Eichenholzaroma verbunden sind.

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5% vol.

**SÄURE:** 5,5 g/l mit einer guten Komponente milder Säuren durch eine vollständig abgeschlossene, malolaktische Gärung.

**AUSBAU:** langer Ausbau für mindestens drei Jahre, anfänglich in Barriques, dann in der Flasche.

**TRINKTEMPERATUR:** 16-18°C, sollte vor dem Verzehr in der Karaffe entlüftet werden.

**SERVIERVORSCHLAG:** Geflügel und Rind- und Schweinefleisch, Wild und Blauschimmelkäse.



**VARIETY:** Carignano, the famous red grape from the Mediterranean basin that has long been at home in Sardinia's unique environment.

**PRODUCTION AREA:** Bush-trained vineyards on the south-western coast of Sardinia around Sulcis, between Capo Teulada and the Iglesiente mountain chain.

**HARVEST PERIOD:** First week of October.

**WINEMAKING:** Crushing is followed at once by fermentation on the skins at a temperature of 25-30°C for 10-15 days. The tumultuous stage of fermentation concludes quickly and the slow completion of alcoholic fermentation is followed by malolactic fermentation.

**APPEARANCE:** Deep ruby red, flickering with brief purplish highlights.

**NOSE:** Residual notes of youthful alcohol mingle with distinct emerging fruitiness against a backdrop of attractive oak.

**PALATE:** Warm and generous, with caressing sensations of plushy tannins and ripe, mellow, autumn fruit, discreetly sustained by good oak-derived aromas.

**ALCOHOL CONTENT:** 13,5% vol.

**ACIDITY LEVEL:** 5,5 g/l. The appeal softness of the acidity is contributed by the completion of malolactic fermentation.

**AGEING:** Leisurely maturation for at least three years, initially in barrique and then in bottle.

**SERVE:** At a temperature of 16-18°C, preferably after allowing the wine to breathe in a decanter.

**FOOD MATCHINGS:** A fine match for white or red meats, game or fermented cheeses.